

(D) Bedienungsanleitung

(GB) Instruction manual

(F) Mode d’emploi



KA 1800
KA 2000/E

KA 1801
KA 2001/E

KA 1802
KA 2002/E

KA 1804
KA 2004/E

D Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen Rommelsbacher Einkochautomaten entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache, sichere und vielseitige Bedienung wird auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Einkochautomat eignet sich zum Einkochen, Kochen, Erwärmen, Erwärmen im Wasserbad, zum Zubereiten von heißen Getränken und zum Blanchieren von Gemüse etc. Der Einkochautomat ist nur für die Zubereitung im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung:	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	1800 Watt
Fassungsvermögen:	27 Liter

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.









In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit



Achtung: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.



Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen, die auch nach dem Ausschalten zunächst noch vorhanden sind. Beachten Sie dies beim Berühren des Gerätes! Achten Sie während der Zubereitung und beim Anheben des Deckels auf austretenden heißen Dampf.

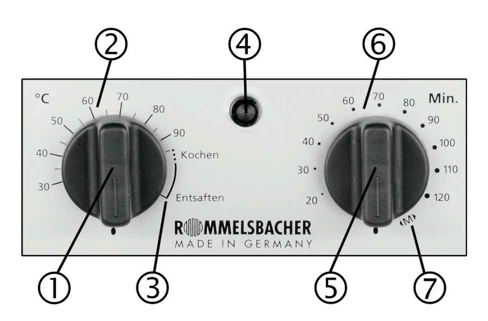
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- Das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche stellen. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes ausreichend Platz, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können.

- Der Flüssigkeitsstand darf bis maximal 4 cm unter den oberen Rand reichen. Bei Überfüllung kann heiße Flüssigkeit herausspritzen.
- Das Gerät niemals ohne Flüssigkeit betreiben.
- Sollte Ihr Gerät einmal leerkochen, verhindert ein zusätzlicher Trockengehschutz eine Überhitzung. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall gut abkühlen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, sonst besteht Verbrühungsgefahr durch Dampfbildung, außerdem kann bei den emaillierten Geräten die Oberfläche beschädigt werden.
- Keine scharfen bzw. spitzen Gegenstände zum Umrühren verwenden, diese könnten die Emaillierung (je nach Gerätetyp) beschädigen.
- Das Gerät muss erst vollständig abgekühlt sein, um es zu reinigen bzw. zu transportieren.
- Zum Transport das Gerät immer an den seitlichen Griffen fassen.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals am Kabel!
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Vor dem ersten Gebrauch

- Beim ersten Gebrauch kann Geruch entstehen, der sich nach kurzer Betriebsdauer verliert.
- Aus hygienischen Gründen sollten Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät mit ca. 5 Liter Wasser - Temperaturwähler auf „Entsaften“ bzw. „Permanent“ (modellabhängig) stellen - einmal auskochen. Anschließend die Innenseite des Behälters reinigen.

Bedienelemente



Links: Temperatureinstellung

(1) Drehknebel zur Temperatureinstellung
(2) Temperaturbereich
(3) Betriebsstellung „Entsaften“
(4) Kontrolllampe
Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen zeigt die thermostatische Regelung an.
Eine erloschene Lampe bedeutet nicht, dass das Gerät ausgeschaltet ist!

Rechts: Zeiteinstellung (je nach Geräteausstattung)

(5) Drehknebel zur Zeiteinstellung
(6) Zeitbereich
(7) Betriebsstellung „M“ - Dauerbetrieb

Ablaufhahn

Die Modelle mit Ablaufhahn sind identisch zu bedienen, zusätzlich können Sie jedoch Flüssigkeiten durch den Ablaufhahn entnehmen.

- Bei der Zubereitung dickflüssiger Speisen empfehlen wir, den Hahnanschluss im Innern des Gerätes z.B. mit einem Stopfen abzudichten, um ein Verstopfen des Ablaufhahns zu vermeiden.

Inbetriebnahme des Gerätes

Der Einkochautomat ist vielseitig verwendbar, nicht nur zum Einkochen, sondern auch zum Kochen, Erwärmen, Erwärmen im Wasserbad, Zubereiten von heißen Getränken, Blanchieren von Gemüse etc. Dicke, zum Anbrennen neigende Speisen müssen langsam unter ständigem Rühren erwärmt werden.

Temperaturregelung/Thermostat-Einstellung

Das Gerät ist mit einem Präzisions-Thermostat (Kapillarrohr-Regler) ausgestattet. Der Thermostat ist von ca. 30 °C bis zum Kochpunkt stufenlos einstellbar. Ein zusätzliches Thermometer ist nicht erforderlich. Die eingestellte Temperatur wird automatisch geregelt wie folgt:

- Bei Geräten **ohne** Zeitschaltuhr ist die gewählte Temperatur erreicht, wenn die während des Aufheizens leuchtende Kontrolllampe zum ersten Mal erlischt. Erst ab diesem Zeitpunkt zählt die in den Einkochtabellen und Kochbüchern angegebene Einkochzeit.

- Bei Geräten **mit** Zeitschaltuhr ist dieser Ablauf automatisiert, d. h. wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, beginnt die Uhr zu laufen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Die Kontrolllampe zeigt hier den Betrieb des Gerätes unabhängig vom Thermostat an. In Betriebsstellung „Entsaften“ läuft die Uhr nicht.
- Für den Entsafter-Betrieb besitzt das Gerät eine spezielle Einstellung, die eine durchgehende Beheizung gewährleistet. Am Ende der Betriebszeit und bei Betriebsunterbrechung den Temperaturwähler zurück auf Aus-Position stellen und den Netzstecker ziehen.

Hinweise für den Kochbetrieb
Die Kochtemperatur des Wassers ist vom Luftdruck bzw. von der örtlichen Höhenlage des Standortes abhängig. Wird der Thermostat am Gerät zu hoch eingestellt, heizt das Gerät ständig, d. h. es entsteht starke Dampfbildung, Wasserverlust im Gerät und außerdem wird Energie vergeudet.
Sie können die richtige Kochpunkteinstellung an Ihrem Gerät leicht herausfinden, wenn Sie wie folgt vorgehen:

1. Temperaturwähler im Uhrzeigersinn nach rechts bis zur Markierung „Kochen“ drehen.
2. Kochpunkt des Wassers abwarten.
3. Temperaturwähler langsam etwas nach links drehen bis, bei Geräten ohne Zeitschaltuhr, die Kontrolllampe erlischt, bzw. bei Geräten mit Uhr, der Regler hörbar schaltet. Nach kurzer Zeit schaltet der Regler die Heizung wieder ein.

A.) Modelle ohne Zeitschaltuhr



Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen, die auch nach dem Ausschalten zunächst noch vorhanden sind. Beachten Sie dies beim Berühren des Gerätes! Achten Sie während der Zubereitung und beim Anheben des Deckels auf austretenden heißen Dampf.

1. Einkochen

a. Einlegerost einsetzen.
b. Vorbereitete Gläser oder Flaschen hineinstellen.
c. Wasser einfüllen und Deckel aufsetzen.
d. Netzstecker in die Steckdose stecken.
e. Temperatur wählen.
f. Kontrolllampe leuchtet, das Gerät heizt.
   Erstes Erlöschen der Kontrolllampe bedeutet, dass die gewählte Temperatur erreicht ist, jetzt beginnt die Garzeit. Die Temperatur wird automatisch gehalten.
g. Stellen Sie nach Beendigung des Kochvorganges den Temperaturwähler auf Aus-Position und ziehen Sie den Netzstecker.

2. Entsaften (Entsafter-Aufsatz Type EA 1803 im Fachhandel erhältlich)

a. Mindestens 6 Liter Wasser einfüllen.
b. Passring und Entsafter gemäß Anleitung auf das Gerät setzen.
c. Zum Entsaften vorbereitete Lebensmittel in den Fruchtkorb geben.
d. Deckel aufsetzen.
e. Netzstecker in die Steckdose stecken.
f. Temperaturwähler auf Entsaften stellen.
g. Kontrolllampe leuchtet, das Gerät heizt.
h. Achtung: Füllen Sie vor jedem weiteren Entsaftungsvorgang Wasser ein.
i. Stellen Sie bei Betriebsende des Kochvorganges den Temperaturwähler auf Aus-Position und ziehen Sie den Netzstecker.

B.) Modelle mit Zeitschaltuhr (Einkochvollautomaten)



Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen, die auch nach dem Ausschalten zunächst noch vorhanden sind. Beachten Sie dies beim Berühren des Gerätes! Achten Sie während der Zubereitung und beim Anheben des Deckels auf austretenden heißen Dampf.

Diese Modelle sind zusätzlich mit einer elektrischen Synchron-Zeitschaltuhr ausgestattet und bieten Ihnen damit die Möglichkeit, die Einkochzeit automatisch zu beenden. Diese Zeitschaltuhr hat 2 Betriebsarten:

Dauerbetriebsstufe (Stufe ‚M')
(Schalter nach links entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht).
In der Dauerbetriebsstufe (Stufe ‚M') schaltet die Zeitschaltuhr nicht automatisch ab. Diese Schaltstellung benötigen Sie zum Entsaften oder wenn Sie Speisen oder Getränke länger als 2 Stunden warm halten möchten.

Automatikbetrieb, stufenlos einstellbare Zeit von 20 - 120 Minuten
(Schalter nach rechts im Uhrzeigersinn gedreht).
Beim vollautomatischen Einkochen stellen Sie den Temperaturwähler auf die entsprechende Temperatur gemäß der Einkochtabelle. Stellen Sie dann die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Einkochzeit. Nun beginnt der automatische Einkochvorgang, die Betriebskontrolllampe leuchtet. Erst wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Zeitschaltuhr automatisch in Betrieb gesetzt und läuft in der eingestellten Zeit zurück (d. h. die Aufheizzeit zählt nicht mit). Die verbleibende Einkochzeit kann jederzeit am Drehschalter abgelesen werden. Nach Ablauf der Einkochzeit schaltet das Gerät automatisch ab.

1. Einkochen
wie unter A.) beschrieben, jedoch nach e) Temperatur wählen:
- Zeitschaltuhr auf gewünschte Einkochzeit stellen.
- Die Kontrolllampe zeigt den Betrieb der Zeitschaltuhr (nicht den Heizbetrieb!) an.
- Der Einkochvorgang läuft automatisch ab, am Ende der Garzeit schaltet das Gerät ab.
- Stellen Sie nach Beendigung des Kochvorganges den Temperaturwähler auf Aus-Position und ziehen Sie den Netzstecker.

2. Entsaften (Entsafter-Aufsatz Type EA 1803 im Fachhandel erhältlich)
wie unter A.) beschrieben, jedoch nach f) Wahl der Stufe Entsaften:
- Zeitschaltuhr auf ‚M' (Dauerbetrieb) stellen.
- Die Kontrolllampe zeigt den Betrieb der Zeitschaltuhr (nicht den Heizbetrieb!) an.
- Stellen Sie bei Betriebsende des Kochvorganges den Temperatur- und Zeitwähler auf Aus-Position und ziehen Sie den Netzstecker.

Reinigung und Pflege



Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.
Gerät, Netzstecker und Kabel nie in Wasser tauchen!



Verbrennungsgefahr! Vor der Reinigung alle Teile unbedingt abkühlen lassen!

- Topf außen und innen mit einem feuchten Lappen reinigen.
- Eventuell auftretende Kalkrückstände von Zeit zu Zeit mit Essigwasser oder handelsüblichem Entkalker beseitigen und das Gerät anschließend mit klarem Wasser auskochen. Dies ist erforderlich, da eine Kalkschicht die Heizleistung bzw. Temperatursteuerung beeinflussen kann.
- Nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen.
- Sorgen Sie dafür, dass von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann.
- Von Zeit zu Zeit sollte der Ablaufhahn unterhalb des Knebels aufgeschraubt und mit heißem Wasser, dem Spülmittel zugesetzt werden kann, gereinigt werden. Beim Zusammenbau die Verschraubung nur handfest anziehen, da sonst Flüssigkeit nachlaufen kann.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Keine Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände zur Reinigung verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

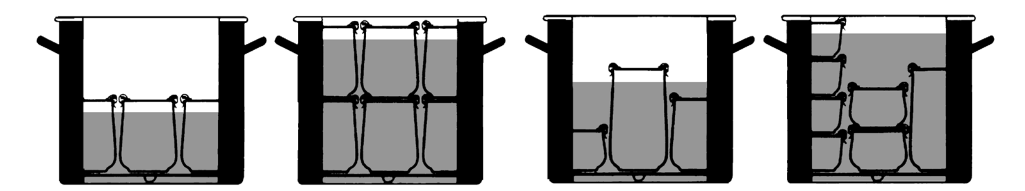
Wissenswertes und Tipps zum Einkochen

Vorab sei gesagt, gegenüber Omas Einkochregeln hat sich nichts geändert! Einkochen bedeutet Sterilisieren des Einmachgutes ohne chemische Konservierungsstoffe. Die erzeugte, gleichmäßige Hitze tötet die im Einmachgut vorhandenen Keime, gleichzeitig wird durch den entstehenden Unterdruck das Einmachglas keimfrei und luftdicht verschlossen.
Nur... der Einkoch-Kessel ist nicht mehr derselbe wie zu Omas Zeiten! Einkochautomaten bringen viele Erleichterungen, die Oma auch gerne gehabt hätte!

Doch zum Einkochen selbst:

- Gute Vorbereitung und Sauberkeit sind aus Haltbarkeitsgründen oberstes Gebot. Obst und Gemüse sollten von guter Qualität sein, frisch und ausgereift.
- Obst und Gemüse gut waschen und abtropfen lassen.
- Grüne Bohnen und Erbsen sind haltbarer, wenn sie vorher blanchiert werden.
- Gläser, Dosen, Flaschen und Verschlüsse sorgfältig mit heißem Spülwasser reinigen, klar nachspülen und auf einem sauberen Tuch abtropfen lassen.
- Gefäße auf anhaftende Reste und Beschädigungen prüfen.
- Verschlüsse bis zum Gebrauch in klarem Wasser liegen lassen.
- Keine porösen, beschädigten und überdehnten Gummiringe und Gummikappen verwenden.
- Gefäße bis 2 cm unter den Rand füllen; bei breiartigem Einmachgut (Apfelmus etc.) 3 - 4 cm Rand lassen.
- Bei Wurst aller Art Gefäße zu 3/4 füllen.
- Gefäße mit Schraub-, Spannverschlüssen oder Klammern fest verschließen.
- Flaschen sofort nach Beendigung der Sterilisierzeit verschließen.
- Gläser immer auf den Einlegerost stellen, dadurch wird eine gute Zirkulation des Kochwassers unter und zwischen den Einkochgläsern und deren schnellere Erhitzung erreicht.

- Es können unterschiedlich hohe Gläser verwendet werden. Die Gläser sollten zu 2/3 bis 3/4 im Wasser stehen; bei zwei Lagen Gläser gilt dies für die obere Lage. Keine Sorge, die unteren Gläser, die dann ganz unter Wasser sind, sind durch Einkochring und Federklammern so gut abgedichtet, dass kein Kochwasser von außen eindringen kann.



- Die Temperatur des im Topf eingefüllten Wassers sollte immer der Temperatur des Gläserinhalts entsprechen, damit die Erhitzung gleichmäßig vor sich geht. Zu Gläsern mit kaltem Inhalt also kaltes Wasser, zu Gläsern mit heißem Inhalt (z. B. wenn das Einkochgut vorgekocht wurde) entsprechend heißes Wasser einfüllen.
- Der Deckel aus lebensmittelgerechtem, kochfestem Kunststoff ist gewölbt. Die Gläser können in die Wölbung des Deckels hineinragen, solange dieser gut rundum auf dem Rand des Topfes aufliegt und kein Dampf entweichen kann. Beachten Sie aber trotzdem, dass genügend Wasser im Topf ist und die oberen Gläser noch zu 3/4 im Wasser stehen.
- Die Einkochtemperatur und -zeit können Sie der Tabelle am Ende sowie aus handelsüblichen Kochbüchern entnehmen.
- Die Aufheizzeit zählt nicht zur Einkochzeit, diese beginnt erst, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist!
- Bei einer Einstellung unterhalb des Kochpunktes erlischt bei Geräten ohne Zeitschaltuhr die Kontrolllampe, bei Geräten mit Uhr beginnt die Zeit abzulaufen. Sie erkennen den Kochbetrieb an der starken Dampfentwicklung.
- Nach Ablauf der Einkochzeit Gläser entnehmen. Klammern und sonstige Deckelhalterungen bis zur vollständigen Abkühlung auf den Gläsern belassen. Dosen sofort in kaltes Wasser legen.
- Es ist zweckmäßig, die Gläser, Dosen etc. mit Datum und einer Inhaltsangabe zu beschriften. Eingemachtes bewahrt man am besten trocken, kühl und dunkel auf.
- Entleeren Sie das Kochwasser erst wenn es abgekühlt ist, dadurch schonen Sie bei den emaillierten Töpfen die Oberfläche.

Sonderzubehör Entsafter-Aufsatz

Mit dem Rommelsbacher Entsafter-Aufsatz (Type EA 1803) können Sie Ihren Einkochautomaten jederzeit zu einem Saftgewinner ausbauen. Sollte Ihr Fachhändler keinen Entsafter-Aufsatz vorrätig haben, nehmen Sie bitte direkt mit uns Kontakt auf (Adressdaten siehe Rückseite).

GB Introduction



We are pleased you decided in favour of Rommelsbacher's auto-preserving cooker and thank you for your confidence. Its easy, safe and versatile operation will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you will have lots of pleasure using it, please observe the following notes carefully, save this instruction manual for future reference and pass it on to any user. Thank you very much.

Intended use
The auto-preserving cooker is designed for preservation, cooking, heating, heating in water bath, for preparing hot beverages and for blanching vegetables etc. The auto-preserving cooker is only qualified for domestic use. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability.

Technical data
Only connect the appliance to a correctly installed isolated ground receptacle. The mains voltage must be identical with the voltage stated on the rating label. Connect to an AC outlet only.

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	1800 W
Capacity:	27 litres

Packing material
Do not simply throw the packing material away but recycle it.
Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also plastic packing material and foils should be put into the intended collecting basins.









In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene,
the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety



Warning: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries.



Warning – hazard of injury and burns! During operation, there are hot surface which might still exist after switch-off. Please keep this in mind when touching the appliance! During preparation and when lifting the lid, hot steam might escape.

- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Keep children below 8 years away from the appliance and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children aged 8 years and over and persons, not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (ovens, gas flames etc.) or in explosive environments where inflammable liquids or gases are located. Ensure unhindered air supply.
- Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface. Keep sufficient distance on all sides of the appliance in order to avoid damage through heat or steam and to grant an unobstructed work area.
- The max. filling capacity is 4 cm below the upper rim. Hot liquid may spurt out when overfilling.
- Never operate the appliance without liquid.
- In case your appliance happens to boil dry, there is an additional safety feature to prevent the appliance from overheating. In this case allow the appliance to cool well before filling it again with water, otherwise there is the risk of scalding by sudden development of steam. Moreover, the surface of the enamelled appliances may suffer damage.
- Do not use sharp or pointed objects for stirring; they might damage the emailing (depending on the model).
- Before cleaning or transporting the appliances, it must be cooled down completely.

- Always carry the appliance at the lateral handles.
- Pull the mains plug after each use for safe switch-off.
- For disconnecting the appliance from the mains, only use the plug, never the cord!
- Do not store the appliance outside or in damp rooms.
- Never immerse the appliance, the power cord or the mains plug in water for cleaning.
- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled or stumble over it so that accidentally pulling the appliance down can be avoided.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void warranty.

Prior to initial use

- During the initial operation it is possible for smell to develop, which, however, will disappear after a short period of operation.
- Prior to first use, we recommend for hygienic reasons filling the appliance with approx. 5 litres of water - temperature selector should be set to ‘Entsaften‘ (juice making) or ‘permanent’ (model-dependent) – and bringing it to a boil. Afterwards clean the container inside.

Operating elements



Left: temperature setting

(1) Rotary knob for temperature setting

(2) Temperature range

(3) Operating position “Entsaften” (juice making)

(4) Pilot lamp

The pilot lamp going on and off shows the thermostatic regulation.

An extinguished pilot lamp does not mean that the appliance is switched off!

Right: timer setting (depending on the model)

(5) Rotary knob for timer setting

(6) Time range

(7) Operation position “M” – continuous operation

Outlet tap

The models with outlet tap are to be operated the same way, but there is the additional possibility to pour out liquids through the outlet tap.

- When cooking pasty food, we recommend sealing the tap terminal on the inside of the appliance with a stopper for example to prevent the outlet tap from blocking.

Operating the appliance

The auto-preserving cooker is versatile in use, not only for preservation but also for cooking, heating, heating in water bath, preparing hot beverages, blanching vegetables etc.
Thick food, which tends to scorch, needs to be heated slowly whilst stirring continuously.

Temperature control/Setting the thermostat

The appliance is equipped with a precision thermostat (capillary tube thermostat). The thermostat is infinitely variable from approx. 30 °C up to the boiling point. An additional thermometer is not required. The set temperature will be controlled automatically as follows:

- On appliances **without** timer, the set temperature is reached when the pilot lamp glowing during the heating-up process extinguishes for the first time. Only from that time will the preserving time mentioned in the preserving table and cookbooks count down.
- As for appliances **with** timer this is an automatic function, i. e. when the set temperature is reached the timer starts counting. Once the set time has elapsed, the appliance will switch off automatically. Here, the pilot lamp indicates the operation of the appliance irrespectively of the thermostat. In the “Entsaften” operating mode, the timer does not start.
- For juice making the appliance is equipped with a special operation mode, which ensures continuous heating. When the cooking process has been completed or needs to be interrupted, reset the temperature selector to off-position and disconnect the plug.

Notes for cooking
The boiling point of the water varies in accordance with the atmospheric pressure and the altitude of the location.
A thermostat with too high setting results in continuous heating and consequently strong development of steam, loss of water in the appliance and furthermore wasting of energy.
To find the correct setting for boiling on your appliance, simply take the following steps:

1. Turn the temperature selector clockwise to the right to the mark "Kochen" (cooking)
2. Wait for the water to boil
3. Slowly turn the temperature selector slightly to the left until the pilot lamp extinguishes on appliances without timer or until there is an audible switching of the regulator on appliances with timer. After a short time the regulator will trigger the heating again.

A.) Models without timer



Warning – hazard of injury and burns! During operation, there are hot surface which might still exist after switch-off. Please keep this in mind when touching the appliance! During preparation and when lifting the lid, hot steam might escape.

1. Preserving

a. Place the grid insert.
b. Put in prepared glass jars or bottles.
c. Fill with water and put lid on.
d. Connect plug to electrical outlet.
e. Select the temperature.
f. Pilot lamp is on, the appliance is heating.
g. Pilot lamp goes out for the first time means that the set temperature is reached, now, the cooking time begins. The temperature is maintained automatically.
h. Once the cooking procedure is finished, reset the temperature selector to off-position and pull the mains plug.

2. Juice making (juice-extraction top type EA 1803 is available in specialised trade)

a. Fill with at least 6 litres of water.
b. Place adapter ring and Juice Extraction Top on the appliance according to the instructions.
c. Place fruit prepared for juice-extraction in the fruit basket.
d. Place lid.
e. Connect plug to the electrical outlet.
f. Set temperature selector to ‚Entsaften' (juice-making mode).
g. Pilot lamp is on, the appliance is heating.
h. Attention: Add water prior to every further juice-making procedure.
i. Once the cooking procedure is finished, reset the temperature selector to off-position and pull the mains plug.

B.) Models with timer **(fully-automatic preserving cookers)**



Warning – hazard of injury and burns! During operation, there are hot surface which might still exist after switch-off. Please keep this in mind when touching the appliance! During preparation and when lifting the lid, hot steam might escape.

Those models are additionally equipped with an electric synchronised timer, which makes it possible for you to automatically complete the preserving time. This timer has 2 operation modes:

Continuous operation (setting ‘M’)
Turn the knob anti-clockwise to the left.
During continuous operation (setting ‘M’) the timer will not switch off automatically. This setting is required for juice making or when food or drinks should be kept warm longer than 2 hours.

Automatic operation, time may be set infinitely from 20 - 120 minutes
Turn the knob clockwise to the right.
For fully-automatic preserving calibrate the temperature selector to the appropriate temperature pursuant to the preserving table. Then set the timer to the desired preserving time. Now, the automatic preserving process will begin, with the pilot lamp glowing. Only when the pre-set temperature is reached, the timer will be set going automatically and counting down the pre-set time (i. e. irrespective of the heating-up time). The remaining preserving time can be gathered from the rotary switch anytime. Once the preserving period has elapsed, the appliance will switch off automatically.

1. Preserving
As described under A.), but once you have selected the temperature (e):

- Set timer to the desired preserving period.
- The pilot lamp indicates operation of the timer (not the heating process!).
- The preserving procedure goes on automatically. Once the cooking time has elapsed the appliance switches off.
- Once the cooking procedure is finished, reset the temperature selector to off-position and pull the mains plug.

2. Juice making (juice-extraction top type EA 1803 is available in specialised trade)
As described under A.), but once you have selected ‘Entsaften’ (juice making) (f):

- Set timer to ‘M’ (continuous operation).
- The pilot lamp indicates operation of the timer (not the heating process!).
- Once the cooking procedure is finished, reset the selectors for temperature and time to off-position and pull the mains plug.

Cleaning and maintenance



Always disconnect the mains plug prior to cleaning.
Never immerse appliance, mains plug and power cord in water!



Hazard of burns! Let all parts cool down before cleaning!

- Clean the pot outside and inside with a damp cloth.
- Calcareous residues, which may have formed can be removed from time to time with some vinegar in water or with a standard descaling agent. Afterwards boil the appliance with clear water. This is necessary as a calcareous layer may influence the heating performance and the temperature control.
- Wipe thoroughly dry after cleaning.

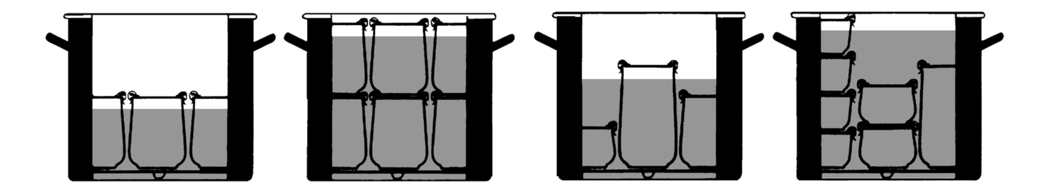
- Also make sure that no water or steam may infiltrate the underside of the appliance.
- From time to time the outlet tap should be unscrewed underneath the knob and be cleaned with hot water, to which you may add a bit of dishwashing detergent. On reassembling, just tighten the screw by hand, as otherwise liquid might tail after.
- **Do not use abrasives or solvents!**
- **Do not use steel wool or sharp, scratchy objects for cleaning!**
- **Do not use a steam-jet appliance!**

Interesting points and hints about preserving

First of all: grandma's good old rules for preserving have not been changed! Preserving means sterilising food without adding any chemical preserving agents. The even heat that is generated kills the germs in the items to be preserved; at the same time the resulting vacuum seals the jar hermetically and germ-free. Only... the preserving cooker has come a long way since grandma's time! Auto-Preserving Cookers make it a lot easier, and grandma would have been glad to have one!

The preserving process:

- Cleanliness and thorough preparation are imperative for the sake of the shelf life. Fruit and vegetables should be of good quality, fresh and ripe.
- Wash fruit and vegetables thoroughly and let them dry.
- Green beans and peas keep longer if you blanch them briefly first.
- Glass jars, cans, bottles and their lids should be washed carefully in hot, soapy water. Then rinse with clear water and place them on a clean cloth until water has run off.
- Check containers for stubborn residues and damage.
- Leave seals in clear water until they are used.
- Do not use any porous, damaged or over-stretched rubber rings or caps.
- Fill the containers up to 2 cm below the rim; when preserving pulpy food (apple puree etc.) leave a space of 3 to 4 cm below the rim.
- When making sausage fill containers only to 3/4.
- Close containers tightly with screw-on lids, spring clips or braces.
- Close bottles immediately upon completion of the sterilisation process.
- Always place glass jars on the insert grid, this ensures a good circulation of the boiling water underneath and amongst the glass jars, and they are heated more rapidly.
- Glass jars of different sizes may be used. The glass jars are to be 2/3 to 3/4 submerged; if you use the upper level as well, this applies to the upper level. Do not worry; the glass jars underneath which are then fully submerged are so well sealed by preserving ring and spring clips that no boiling water may infiltrate them from outside.



- The temperature of the water filled into the pot should always be identical with the temperature of the food contained in the glass jars to ensure a uniform heating process. Consequently, add cold water for glass jars with cold contents; for glass jars with hot contents (e. g. if the food to be preserved was precooked) add correspondingly hot water.
- The lid made of food-safe, boil-proof synthetics is curved. The glass jars may rise up to the bow of the lid as long as it rests on well all around the pot, not allowing for steam to escape. Please take care nonetheless that there is a sufficient amount of water in the pot and the upper glass jars are still ¾ submerged in water.
- As for preserving temperature and preserving time, please refer to the table at the end or standard cookbooks.
- The heating up time is not included in the preserving time, which starts not until the selected temperature has been reached!
- If the setting is adjusted below the boiling point, the pilot lamp will extinguish on appliances without timer; on appliances with timer, the time will start running. The operating mode is indicated by the strong formation of steam.
- After the cooking time is over, take out the glass jars. Braces and other lid fasteners should be left on the jars until these have cooled completely. Cans should be put into cold water immediately.
- It is advisable to mark the glass jars, cans etc. with date and content. Preserved food is stored best in a dry, cool and dark place.
- Do not discard the cooking water until it has cooled, this will help to prevent the enamelled pots' surfaces from damage.

Special accessory: Juice-extraction top

With the juice-extraction top (model EA 1803) you can easily change your auto-preserving cooker any time into a juice maker. If your retailer does not have a juice-extraction top in stock, please get in direct touch with us (see rear page for address details).

F Introduction



Nous sommes heureux que vous ayez choisi ce produit polyvalent et nous vous remercions pour votre confiance. Nous sommes persuadés que son fonctionnement simple et sécurisé vous procurera entière satisfaction. Afin d'assurer la longévité du produit, nous vous prions de lire et de suivre attentivement les informations ci-dessous. Conservez bien ce mode d'emploi. Si vous remettez votre appareil à un tiers, n'oubliez pas de joindre tous les documents s'y référant. Merci.

Utilisation appropriée
Le stérilisateur automatique est conçu pour mettre des fruits et légumes en conserve, pour cuire, réchauffer, blanchir les légumes, cuire en bain mairie, préparer des boissons chauds etc. Il est prévu pour un usage domestique uniquement. Tout autre usage ou modification de l'appareil est considéré comme inapproprié et peut entraîner de considérables risques d'accidents. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages survenus suite à une utilisation inappropriée.

Données techniques
Ne raccorder qu'à une prise de courant avec terre usuelle, installée en règle. S'assurer que la tension du secteur correspond à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccorder qu'au courant alternatif.

Tension nominale:	230 V~ 50 Hz
Puissance nominale:	1800 W
Capacité:	27 litres

Matériaux d'emballage
Ne jetez pas les matériaux d'emballage n'importe comment, mais contribuez à leur recyclage.
Déposez les emballages en papier, carton et carton ondulé à des points de collecte de vieux papier.
De la même façon, jetez les éléments d'emballage en plastique et les sachets dans des collecteurs prévus à cet effet.









Dans les exemples d'abréviation des matières plastiques vous trouverez : PE pour polyéthylène, le numéro d'identification 02 pour PE-HD, 04 pour PE-LD, PP pour polypropylène, PS pour polystyrène.

Consignes de sécurité



Attention : Lisez toutes les consignes de sécurité et instructions. Des négligences dans le respect de ces consignes de sécurité et instructions peuvent mener à des décharges électriques, des incendies et/ou des blessures graves.



Attention – Risque de brûlure ! En fonctionnement il y a des surfaces chaudes, existant aussi pour l'instant après l'appareil est mis hors service. Donc attention aux projections de vapeur pendant la cuisson et en levant le couvercle.

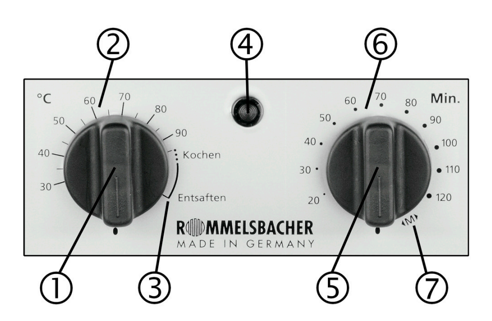
- Ne pas laisser des matériaux d'emballage (tels que des sacs en plastique) à la portée des enfants.
- Il faut toujours tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés du produit et du cordon d'alimentation.
- Les enfants de 8 ans et plus ne doivent pas nettoyer ou entretenir l'appareil que sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants de 8 ans et plus) dénuées d'expérience ou de connaissance, ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil via un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Avant toute utilisation, vérifier l'intégrité de l'appareil et des accessoires. Il ne doit plus être utilisé après une chute ou s'il présente des dommages visibles. Dans ces cas, débranchez l'appareil et faites-le vérifier par un spécialiste.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources chaudes (four, flamme de gaz etc.) ni dans des environnements explosibles où se trouvent des liquides ou des gaz inflammables. Veillez à une circulation libre de l'air.
- Poser l'appareil sur une surface plane, stable et non-sensible à chaleur. Veillez à laisser une distance suffisante autour de l'appareil afin d'éviter des dommages causés par la chaleur ou le vapeur et afin de pouvoir utiliser librement l'appareil.
- Ne pas remplir excessivement le récipient de l'eau, au maximum jusqu'à 4 cm en dessous du bord. Si le récipient est entièrement rempli, il peut se produire des projections d'eau chaude.

- Si votre appareil a cuit à sec, un protecteur de déshydratation empêchera que l’appareil devienne trop chaud. Dans ce cas laisser refroidir l’appareil avant de le remplir, étant donné le danger de s’ébouillanter à cause de la génération de vapeur ou le danger d’endommager l’émail (selon modèle).
- Ne pas utiliser des objets aigus pour remuer, afin de ne pas endommager l’émail (selon modèle).
- Ne transporter ou nettoyer l’appareil qu’à l’état refroidi.
- Pour transporter, il faut le saisir uniquement aux poignées latérales.
- Débranchez l’appareil après toute utilisation pour garantir une déconnexion sûre.
- Pour débrancher l’appareil du réseau électrique, tirez uniquement sur la fiche de contact et jamais sur le câble d’alimentation !
- Ne stockez pas l’appareil à l’extérieur ou aux endroits humides.
- Ne jamais plonger l’appareil, le câble d’alimentation ou la prise dans l’eau pour les nettoyer.
- Veillez à l’emplacement du cordon et prenez toutes les précautions nécessaires afin que personne ne puisse s’y empêtrer ou trébucher, afin d’éviter de tirer l’appareil et de le faire tomber incidemment au sol.
- Veillez à ce que le câble d’alimentation reste éloigné des surfaces chaudes, pointues, coupantes ou des sollicitations mécaniques. Vérifiez régulièrement que le câble n’est pas endommagé ou ne présente pas de traces d’usure. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque d’une décharge électrique.
- Cet appareil électrique est en conformité avec les consignes de sécurité relatives à ce sujet. Si l’appareil ou le câble d’alimentation est endommagé, immédiatement débrancher l’appareil. Seules des personnes autorisées et spécialisées peuvent procéder à des réparations. Des réparations non conformes peuvent constituer un grand danger l’utilisateur.
- Une utilisation inappropriée ou le non-respect du mode d’emploi entraîne à la perte de la garantie.

Avant la première utilisation

- Pendant la première utilisation une légère odeur peut apparaître qui s'en va après un court temps de fonctionnement.
- Pour des raisons d'hygiène, il est conseillé de faire bouillir dans l'appareil environ 5 litres d'eau avant sa première utilisation – régler le thermostat sur «Entsaften» (faire du jus) ou «permanent» (dépendant du modèle). Puis nettoyer le récipient à l'intérieure.

Eléments de réglage



A gauche: Réglage de la température

(1) Bouton tournant pour régler la température
(2) Gamme de températures
(3) Réglage faire du jus „Entsaften"
(4) Voyant de contrôle
L'allumage et l'extinction en alternance indiquent la régulation thermostatique de la température.
Un voyant éteint ne signifie pas que l'appareil est mis hors circuit !

A droit: Minuterie/réglage du temps
(dépendant du modèle)

(5) Bouton tournant pour régler le temps
(6) Laps de temps (en minutes)
(7) Réglage „M" – service continu

Robinet de vidange

Les modèles avec un robinet de vidange s'utilisent de la même façon, mais vous pouvez prélever les liquides par ce robinet et vidanger l'appareil en fin d'utilisation.

- Pour la préparation des aliments visqueux nous recommandons d'obstruer le robinet dans l'intérieure du récipient à l'aide d'un bouchon pour éviter une obturation du robinet.

Mise en marche

Le stérilisateur est utilisable en manières variées, pas seulement pour mettre des fruits et légumes en conserve, mais aussi pour cuire, réchauffer, préparer des boissons et des nourritures chaudes, pour blanchir les légumes etc. Remuer souvent les aliments collants ou visqueux afin d'éviter de brûler le fond.

Réglage température/ajustage thermostatique
Votre appareil est équipé d'un thermostat de précision (tube capillaire) réglable en continu à partir de 30 °C jusqu'au point d'ébouillissions. La température choisie est réglable automatiquement et sans limitation, vous n'avez donc plus besoin d'un thermomètre. La température sélectionnée est réglée automatiquement comme suit:

- Les appareils sans minuterie: La température choisie est atteinte quand le voyant de contrôle - allumé pendant la période d'échauffement - s'éteint la première fois. Il est seulement à partir de ce moment que les temps de cuisson (mentionnés dans la tabelle ci-dessous et dans les livres de cuisines) comptent.
- Chez les appareils avec minuterie ce processus est automatisé. C'est à dire quand la température choisie est atteinte la minuterie commence. A la fin du temps choisi l'appareil est mis hors circuit automatiquement. Ici le voyant de contrôle indique l'activité de l'appareil en générale et sans rapport du thermostat. La minuterie ne fonctionne pas en réglage «Entsaften» (faire du jus).
- Cet appareil est muni d'un réglage spécial «Entsaften» pour le mode de fonctionnement «faire du jus» qui assure un chauffage permanent. A la fin de la cuisson ou pour interrompre le fonctionnement, tourner le bouton de réglage complètement à position d'arrêt et débrancher la fiche du secteur.

Consignes pour la cuisson
Le point d'ébullition de l'eau varie selon l'altitude, la pression atmosphérique etc. Si le thermostat est réglé trop haut, l'appareil chauffera constamment, c.à.d. il y aura de la vapeur forte, une perte d'eau, et en plus on gaspillera de l'énergie.

Vous pouvez déterminer le point d'ébullition vous-même en procédant comme suit:

1. Tourner le bouton de réglage à droite dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au marquage de cuisson « Kochen ».
2. Attendre jusqu'à l'eau bout.
3. Dès que l'eau bout, tourner le bouton de réglage lentement à gauche jusqu'à ce que - *chez les appareils sans minuterie* - le voyant s'éteigne, ou - *chez les appareils avec minuterie* - le régulateur joue une cadence audible.
   Après peu de temps le thermostat mets en marche le chauffage de nouveau.

A.) Les types sans minuterie



Attention – Risque de brûlure ! En fonctionnement il y a des surfaces chaudes, existant aussi pour l'instant après l'appareil est mis hors service. Donc attention aux projections de vapeur pendant la cuisson et en levant le couvercle :

1. Stériliser

a. Poser la grille.
b. Placer les pots verrés ou les bouteilles préparées sur la grille.
c. Remplir le récipient d'eau et poser le couvercle.
d. Mettre la fiche dans la prise de courant.
e. Choisir la température.
f. Le voyant de contrôle s'allume, l'appareil chauffe.
g. Quand le voyant de contrôle s'éteint la première fois, la température choisie soit atteinte. Maintenant le temps de cuisson débute. La température est tenue automatiquement,.
h. A la fin de la cuisson, faire tourner le bouton du réglage température complètement vers la position d'arrêt et débrancher la fiche du secteur.

2. Faire du jus
« Garniture pour l'extraction du jus» type EA 1803 est disponible chez les magasins spécialisés.

a. Verser au moins 6 litres de l'eau dans le récipient.
b. Poser l'anneau d'ajustement et la garniture pour l'extraction sur l'appareil selon les instructions.

c. Poser les aliments préparés dans le récipient à fruits.
d. Poser le couvercle.
e. Mettre la fiche dans la prise de courant.
f. Choisir le réglage «Entsaften» (faire du jus).
g. Le voyant de contrôle s'allume, l'appareil chauffe.
h. Attention: Il faut remplir le récipient de l'eau avant chaque nouvelle extraction de jus.
i. A la fin de la cuisson, faire tourner le bouton du réglage complètement vers la position d'arrêt et débrancher la fiche du secteur.

B.) Les types avec minuterie (stérilisateurs automatique)



Attention – Risque de brûlure ! En fonctionnement il y a des surfaces chaudes, existant aussi pour l'instant après l'appareil est mis hors service. Donc attention aux projections de vapeur pendant la cuisson et en levant le couvercle.

Ces types sont munis d'une minuterie électrique de mode synchrone et ainsi vous offrent la possibilité de finir le temps de stérilisation des aliments automatiquement. Il y a deux modes de fonctionnement:

Réglage à fonction permanent - user position «M »
(Tourner le bouton à gauche - antihoraire)
À réglage permanent «M » la minuterie ne s'arrête pas automatiquement. Cette position de réglage est nécessaire pour l'extraction du jus ou en cas vous voulez tenir chaud des repas/des boissons pour plus que 2 heures.

Opération automatique. Régler le temps sans graduations de 20 à 120 minutes.
(Tourner le bouton à droit - en sens horaire)
Pour la stérilisation de nourriture par l'ébullition automatique vous réglez la température selon la tabelle de stérilisation à la fin. Ensuite tourner la minuterie sur le temps de stérilisation souhaitée. Maintenant le processus de stérilisation commence, le voyant de contrôle s'allume. Seulement quand la température choisie est atteinte la minuterie se met en marche automatiquement et le temps s'écoule (c.à.d. le temps du premier échauffement ne compte pas). Le bouton tournant montre le temps restant. Quand le temps de cuisson choisi s'est écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement.

1. Stériliser

Comme décrit sous point A), mais après « e) Choisir la température » il faut commencer comme suit :

- Régler la minuterie sur le temps de cuisson souhaitée.
- Le voyant de contrôle montre l'activité de la minuterie (pas le chauffage!)
- Le processus de stérilisation s'écoule automatiquement et à la fin l'appareil s'arrête.
- A la fin de la cuisson, faire tourner le bouton du réglage température complètement vers la position zéro et débrancher la fiche du secteur.

2. Faire du jus

(« Garniture pour l'extraction du jus» type EA 1803 disponible chez les magasins spécialisés.)
Comme décrit sous point A), mais après « f) Choisir le réglage Entsaften (faire du jus)» commencez comme suit :

- Sélectionner le réglage « M » pour service permanent.
- Le voyant de contrôle montre l'activité de la minuterie (pas le chauffage!).
- A la fin de la cuisson, mettre les deux boutons du réglage à position zéro et débrancher la fiche du secteur.

Nettoyage et entretien



Toujours débrancher l'appareil de la prise secteur avant de procéder au nettoyage ! Ne jamais plonger l'appareil, la fiche et le cordon dans l'eau !



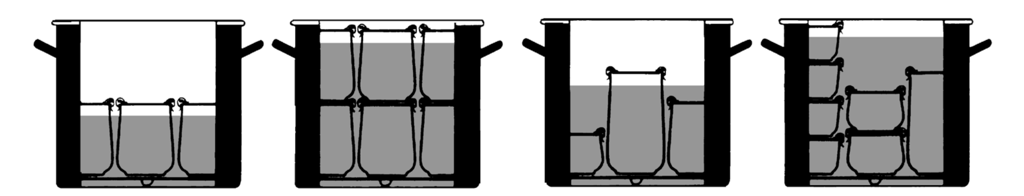
Danger de brûlure! Faire refroidir tous les parties avant le nettoyage

- Essuyer l'extérieur et l'intérieure du récipient avec un chiffon humide.
- Dissoudre les restes de calcaire avec du vinaigre ou un détartrant courant et ensuite bouillir avec de l'eau claire. Cela est nécessaire car une couche de calcaire peut influencer le contrôle de la température ou la puissance du chauffage.
- Essuyez soigneusement après le nettoyage.
- Veiller à ce que ni de la vapeur ni de l'eau ne pénètre dans l'intérieur.
- Nettoyer le robinet régulièrement en le dévissant. Le rincer dans l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Pendant le montage serrer le robinet seulement à la main et pas trop fort, car autrement du liquide peut s'écouler.
- **Ne pas utiliser d'abrasifs ou de solvants !**
- **Ne pas utiliser de sprays ménagers pour fours pour le nettoyage !**
- **Ne jamais traiter l'appareil avec un nettoyeur vapeur !**

Conseils utiles pour stériliser des aliments

- L'achat d'un ouvrage concernant la pasteurisation, stérilisation et les conserves est conseillé.
- La stérilisation doit être réalisée avec une hygiène parfaite. Bien laver et sécher toutes les composantes.
- Les aliments doivent être frais, mûrs et de bonne qualité.
- Haricots, petits pois, fèves, pois chiches doivent être préalablement blanchis.
- Les aliments ne doivent pas être coupés trop fins.
- Les bocaux ou autres récipients doivent être ébouillantés et égouttés sur un linge propre.
- Contrôler la propreté des récipients.
- Les différents accessoires tels que cuillers, pinces sont à ébouillanter.
- Contrôler la bonne qualité des joints des bocaux. Les changer si ils sont poreux, détendus, où abimés.
- Remplir les bocaux ou autres récipients jusqu'à 2 cm du bord. Pour la compote de pommes laisser 4 cm d'espace et ne remplir qu'au 3/4 pour la stérilisation des saucisses/le pâté.
- Fermer bien les couvercles.
- Toujours placer des bocaux ou autres récipients sur la grille pour garantir une bonne circulation de l'eau bouillant.

- On peut stériliser des bocaux différents en grandeur. Mais la couche supérieure doit être couverte de l’eau à trois quart. Vieller à bien fermer les bocaux complètement immergés.



Accessoire spécial : Garniture pour l’extraction de jus de fruits
Avec cet accessoire (Rommelsbacher type EA 1803) vous pouvez convertir votre stérilisateur en un extracteur de jus de fruits. En cas cet accessoire ne soit pas disponible chez votre revendeur, contactez-nous directement (voire notre adresse sur la dernière page).

D Einkochtabelle (Angaben sind als Richtwerte zu verstehen)
GB Preserving table (The indications are reference values)
F Table de stérilisation (Les temps ne sont que des valeurs recommandées)

D	GB	F		
Kategorie	**Category**	**Catégorie**	**Temperatureinstellung Temperature setting Position thermostat**	**Kochzeit Cooking time Durée**
Obst	**Fruit**	**Fruits**		
Johannisbeeren	Currants	Groseilles	85 °C	20 min
Apfelmus	Apple sauce	Purée de pommes	90 °C	30 min
Birnen	Pears	Poires	90 °C	30 min
Erdbeeren	Strawberries	Fraises	75 °C	25 min
Heidelbeeren	Blueberries	Myrtilles	85 °C	25 min
Himbeeren	Raspberries	Framboises	80 °C	30 min
Kirschen	Cherries	Cerises	80 °C	30 min
Mirabellen	Mirabelle plums	Mirabelles	90 °C	30 min
Pfirsiche	Peach	Pêches	90 °C	30 min
Aprikosen	apricot	Abricots	90 °C	30 min
Reineclauden	Greengage	Reines-claudes	90 °C	30 min
Rhabarber	Rhubarb	Rhubarbe	Kochen / boil / cuisson	30 min
Stachelbeeren	Gooseberries	Groseilles à maquereau	80 °C	30 min
Zwetschgen	Plums	Prunes	90 °C	30 min
Gemüse	**Vegetables**	**Légumes**		
Blumenkohl	Cauliflower	Chou-fleur	Kochen / boil / cuisson	90 min
Bohnen	Beans	Haricots	Kochen / boil / cuisson	120 min
Dicke Bohnen	Broad beans	Grosses fèves	Kochen / boil / cuisson	90 min
Erbsen	Peas	Pois	Kochen / boil / cuisson	120 min
Essig-Gurken	Gherkins	Cornichons	90 °C	30 min
Karotten	Carrots	Carottes	Kochen / boil / cuisson	90 min
Kohlrabi	Cabbage	Choux-raves	Kochen / boil / cuisson	90 min
Kürbis	Pumpkin	Courges	90 °C	30 min
Rosenkohl	Brussels sprouts	Choux de Bruxelles	Kochen / boil / cuisson	120 min
Spargel	Asparagus	Asperges	Kochen / boil / cuisson	120 min
Wirsing	Savoy	Choux de Milan	Kochen / boil / cuisson	120 min
Tomaten	Tomatoes	Tomates	90 °C	30 min
Fleisch	**Meat**	**Viandes cuites**		
Bratenstück, vorgebraten	Joint, ready-cooked	Rôti	Kochen / boil / cuisson	75 min
Gulasch, angebraten	Goulash, roasted	Goulasch	Kochen / boil / cuisson	75 min
Wild, Geflügel, angebraten	Game, poultry, Roasted	Gibier et volaille	Kochen / boil / cuisson	75 min
Schnitzel, Koteletts, angebraten	Escalope, chop, roasted	Saucisses et côtelette	Kochen / boil / cuisson	75 min
Wurstmasse	Sausage	Pâtés charcutiers	Kochen / boil / cuisson	120 min

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851/5758-0
Fax 09851/5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Ro-05/14